



ZELF BAKKEN

eindeloos veel variatie

• **HORTA** •
TUIN & DIER



IN DEZE BROCHURE

Brood bakken, eindelijk veel variatie	p. 3
Basisbereidingswijze voor handmatig brood bakken.	p. 4
Broodje mislukt?	p. 5
Is brood gezond?	p. 6
Eiwitten en gluten	p. 7
Het verschil tussen bloem en meel.	p. 8

ASSORTIMENT

- Brood
- Koolhydraatarm en glutenvrij brood
- Desserten
- Decoraties
- Benodigdheden

BROOD BAKKEN, EINDELOOS VEEL VARIATIE

Thuis is... waar de geur van versgebakken brood je tegemoet komt.

Ruik je het al?

Brood vind je in alle maten en smaken. Bruin of wit, meergranen of volkoren, spelt of rozijnen, ... Het is lekker, gezond én poepsimpel om zelf te maken! In deze brochure stellen we je graag de nieuwe bloemmengelingen van **BAKERS@HOME** voor, speciaal ontwikkeld voor het bakken van artisaanaal brood. Ontdek de **25 (!) VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEMMENGELINGEN**, die je naar eigen smaak kan aanvullen met je favoriete ingrediënten. Ideaal voor wie wil genieten van de klassieke smaken of net oneindig wil experimenteren met originele recepten. Voor wie zijn eerste stappen in de bakwereld zet, zijn er ook **13 VERSCHILLENDE ALL-IN-MIXEN**. Met deze mixen lukken je baksels al-tijd: gewoon water toevoegen en klaar! Je zal zien: iederéén kan brood bakken. Aan de bak!

Kwaliteitsbloem vind je bij Horta

Bij Horta vind je een ruime keuze aan meel, bloem en all-in-mixen voor heel wat verschillende broodsoorten. Horta biedt je de keuze uit liefst 25 verschillende soorten traditionele kwaliteitsbloem, geschikt voor zowel de **BROODMACHINE** als voor **HANDMATIG** brood bakken.

Bij de **TRADITIONELE BLOEMMENGELINGEN** moet je zelf nog gist, water, zout en vetstof (of indien gewenst broodverbeteraar) toevoegen. Zo ben je zeker dat je brood altijd perfect aan jouw wensen voldoet. Meergranenbrood, krachtig en donker, volkoren- of rozijnenbrood: je vindt hier voor elke soort de juiste bloem, samengesteld uit natuurlijke ingrediënten. Ideaal voor elke creatieve bakliefhebber. Alle soorten zijn verkrijgbaar in verpakkingen van 2,5 kg of 5 kg.

Voor nog meer variatie kan je ook verschillende bloemmengelingen gaan **COMBINEREN**. Zo krijg je oneindig veel mogelijkheden om eindeloos te experimenteren! Elk brood is uniek, net als jouw smakenpallet. Ontdek jouw favoriete combinatie of laat je telkens opnieuw verrassen.

De **ALL-IN-MIXEN** bevatten, zoals de naam doet vermoeden, reeds alle nodige ingrediënten voor een heerlijk, vers brood. Het enige wat jij nog moet toevoegen, is water.

BASISBEREIDINGSWIJZE VOOR HANDMATIG BROOD BAKKEN

- Verkruiemel de gist en meng die met lauw water ($\pm 30^{\circ}\text{C}$), voor een optimale werking van de gist.
- Meng er vervolgens bloem, zout (maar geen zout rechtstreeks op de gist) en vetstof (boter, margarine of plantaardige olie) onder tot er een samenhangende bol ontstaat.
- Kneed het deeg 10 tot 15 minuten tot het soepel en zacht is. Indien je manueel kneden te veel werk vindt, kan je het deeg ook door een keukenrobot (11 min. op lage stand) met deeghaak laten kneden.
- Maak van het deeg een bol en leg die in een kom, dek af met een deksel of folie en laat het deeg 15 tot 30 minuten in de kom rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Leg het gerezen deeg weer op een werkblad en druk er de lucht uit. Verdeel het in porties zo groot als je de broden wil en bol het deeg weer op.
- Leg een portie deeg per brood in een bakvorm of op een met bloem bestrooide bakplaat en dek af met een vochtige doek.
- Laat het brood nogmaals 40 tot 60 minuten rijzen. Als het deeg een beetje terugveert wanneer je het met je vinger aanraakt, is het voldoende gerezen.
- Verwarm de oven op 220 à 230°C . Snij het brood in met een mes en zet het in de oven gedurende 30 à 35 minuten.

TIP: Welke vetstof moet je kiezen?

Vetstof als margarine of boter zorgt voor een soepel brood dat langer vers blijft.

Olie en vloeibare margarine bevatten dan weer meer gezonde vetten.

Variatie is dus de boodschap.



BROODJE MISLUKT?

Dit zijn de vaakst voorkomende problemen
en mogelijke oplossingen:

BROOD IS TE COMPACT

Vermijd dat je het zout
rechtstreeks op de gist strooit

Let op dat je lauw water toevoegt,
en geen koud water
manueel mengen: ± 30°C
broodmachine: ± 20°C

Vergeet geen broodverbeteraar toe
te voegen. Sommige mengelingen,
zoals ons volkoren bruin brood,
hebben dit nodig, anders worden
de broodjes te compact. Maar...

... beperk de hoeveelheid vetstof
(broodverbeteraar) die je toevoegt.
Te veel is ook niet goed.

Hou het eiwitgehalte op peil. Hoe
meer je je bloem moet bewerken,
zoals bij pistolets, hoe sterker je
bloem moet zijn en dus hoe hoger
het eiwitgehalte moet zijn.

KORST IS TE BLEEK EN/OF NIET KNAPPERIG

Voeg de volgende keer 1% (meer)
suiker toe aan je mengeling, voor
een donkere, hardere korst. Suiker
heeft meteen ook een gunstig effect
op de werking van gist.

GEEN OPTIMALE BINDING IN HET DEEG

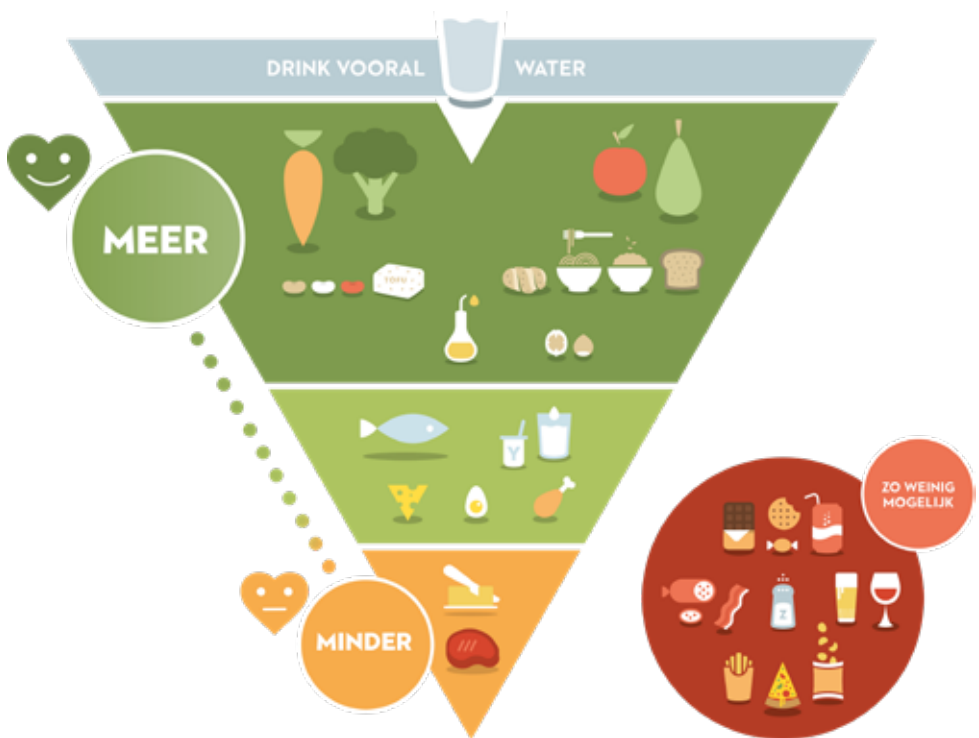
Dan heb je vermoedelijk te weinig
of net te veel gekneed.

Dat zit zo: tarwegluten (eiwitten)
creëren een netwerk tijdens
het kneden. Dit netwerk houdt
de geproduceerde gasbellen
tijdens het rijzen vast. Je hebt net
genoeg gekneed wanneer je bij
het uitrekken van wat deeg een
netwerk kan waarnemen: je deeg
vormt dan een dun, maar stevig
vlies. Vandaar ook dat we
bij glutenvrij brood moeilijk
diezelfde (elastische) structuur
kunnen evenaren.

IS BROOD GEZOND?

JA! In de nieuwe voedingsdriehoek staat brood zelfs bovenaan, naast groenten, fruit en peulvruchten. Voedingsdeskundigen zien brood (zeker volkorenbrood) dan ook als een **GEZONDE BRON VAN ENERGIE** en een basisvoedingsmiddel in een evenwichtig voedingspatroon.

In een evenwichtig voedingspatroon moet minstens 55% van de energie afkomstig zijn van (meervoudige) koolhydraten, denk daarbij aan zetmeel. Wel, graanproducten als brood zijn belangrijke leveranciers van deze meervoudige koolhydraten en brengen daarnaast voedingsvezels, plantaardige eiwitten, vitaminen (vitamine B1 en niacine) en mineralen aan (ijzer, magnesium, zink en fosfor). Volkorenbrood, waarin nagenoeg de volledige tarwekorrel is verwerkt, bevat meer essentiële voedingsstoffen dan wit brood. Door extra granen/zaden toe te voegen, krijg je een nog rijkere broodmengeling vol vitaminen en mineralen.





WIST JE DAT...

Het eiwitgehalte op voedingsetiketten (per 100 g) altijd lager ligt dan het eiwitgehalte in de cijfercombinatie van het eiwit- en asgehalte? Dit komt omdat het eiwitgehalte in de cijfercombinatie wordt berekend op 100 g volume droge stof.

Met andere woorden: zonder vocht. In de droge stof ligt het eiwitgehalte bijgevolg altijd wat hoger.

EIWITTEN EN GLUTEN

De grondstof voor bloem is tarwe. De tarwekorrel bestaat uit 3 delen: de zemelen (het omhulsel), de kiem en de meelkern. Bij het maalproces wordt deze meelkern gescheiden van de rest van de korrel en zo krijg je bloem. De meelkern bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel en bevat ook gluten. Dit is een eiwit, dat door zijn hoeveelheid en zijn kwaliteit in grote mate de bakwaarde van de tarwe bepaalt.

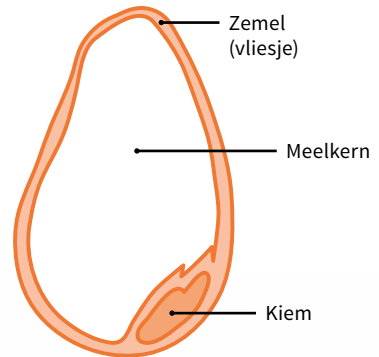
Eiwit- en asgehalte

De bloemtypes herken je aan de cijfercombinatie die het eiwit- en asgehalte aangeeft. Bloem met goede bageigenschappen voor brood zal altijd een hoog eiwitgehalte hebben. Voldoende eiwit en gluten zorgen ervoor dat het deeg optimaal gaat rijzen. Bloem voor brood moet voldoende eiwit en gluten bevatten om een deeg te kunnen maken, en om dit deeg te kunnen laten 'rijzen'.

Het asgehalte is dan weer een maat voor de uitmalingsgraad van meel of bloem. Het is een (controle)methode om meel en bloem met een bepaalde uitmalingsgraad in te delen in een bepaalde categorie. Het asgehalte staat los van de bruikbaarheid van meel of bloem om een goed brood te bakken. Hoe lager het getal van de uitmalingsgraad (en dus het asgehalte), hoe beter uitgezeefd, hoe fijner de bloem en dus hoe minder mineralen.

HET VERSCHIL TUSSEN BLOEM EN MEEL

Bloem ontstaat door het malen van granen, zoals tarwe. Wordt het graan in zijn geheel gemalen, dan krijg je **VOLKORENBLOEM** of **INTEGRAAL MEEL**. Als de zemelen en kiemen er worden uitgezeefd, krijg je **witte bloem** (de meelkern). Meng je beiden door elkaar, dan ontstaat er **bruine bloem**. Volkoren, meergranen- en meerzadenbrood zijn gezonde en lekkere keuzes. Je kan naar eigen smaak gaan mengen en zo voor **eindeloos veel variatie** zorgen.



**VOLKORENBLOEM
OF INTEGRAAL MEEL**

= graan in zijn geheel

WITTE BLOEM

= graan zonder zemelen
en kiemen

BRUINE BLOEM

= witte bloem
met volkorenbloem

HEERLIJK VERS BROOD... RECHT UIT JE OVEN

Wat is er beter dan de geur van versgebakken brood? Met ons assortiment bloem haal je alles in huis om zelf bakker te worden. Pizza, broodjes, sandwiches of dessert? Dek de tafel al maar, dat wordt smullen!

MENGELING

BLOEM

INTEGRAAL
MEEL

100%
INTEGRAAL
MEEL

Met maar liefst 25 verschillende soorten bloemmengelingen vind je als creatieve bakliefhebber zeker jouw ding! Bij deze traditionele bloemmengelingen moet je zelf nog gist, water, zout en vetstof toevoegen.

ALL
IN
MIX

Dit zijn mengelingen op basis van hoogkwalitatieve bloem waarbij gist, zout en vetstof in de juiste hoeveelheid voor elke specifieke mengeling zijn toegevoegd. Met 500 g bloem bak je een brood van 800 g. En brood bakken met deze all-in-mixen, dat lukt altijd.

ONTDEK ONS UITGEBREID GAMMA
OP DE VOLGENDE PAGINA'S



ALL
IN
MIX

BLOEM

WIT BROOD

STANDAARDBLOEM met een hoog eiwitgehalte en een standaard asgehalte (12/680).

TOEPASSINGEN: wit brood, pistolets, sandwiches, stokbrood, toastbrood, boerenbrood, pitabroodjes



KROKANTE BROODJES

MENGELING

Zeer sterke bloemsamenstelling. Geschikt voor krokant gebak volgens 'Noord-Europees' recept

TOEPASSINGEN: pistolets, stokbrood, piccolo's

BROOD EN FIJN GEBAK

BLOEM

ZEER FIJNE BLOEM met een hoog eiwitgehalte en een lager asgehalte (12/560).

TOEPASSINGEN: wit brood, pistolets, sandwiches, stokbrood, toastbrood, pitabroodjes, pizzadeeg en pastadeeg



WIT SPELTBROOD 100% SPELT

Spelbloem bevat een stevige dosis mineralen en vitamines en geeft een heerlijke smaak aan het eindproduct. Spelt bevat gluten (net als tarwe), maar wordt door velen beter verteerd. In een gezond voedingspatroon passen enkele sneetjes speltbrood perfect als energieleverancier.

TOEPASSINGEN: speltbrood, pannenkoeken

BLOEM

Deze speltbloem kan je ook gebruiken om pannenkoeken te bakken!



WIT BOERENBROOD

BLOEM

Voor de bereiding van een rustiek boerenbrood met tarwe-, rogge- en spelbloem volgens authentiek recept. Bevat geen broodverbeteraar.

TOEPASSINGEN: boerenbrood

LUXEBROOD

Mengeling voor briochebrood.

ALL
IN
MIX

· HORTA ·

A photograph of light brown bread with oatmeal seeds. One loaf is in the foreground, sliced, showing a soft, porous interior. Another loaf is in the background, slightly out of focus. The bread is on a dark surface with scattered oatmeal seeds. A white text box is overlaid on the right side of the image.

LICHTBRUIN BROOD

100% VOLTARWEMEEL, op basis van zemelen en meel. Bevat grove en fijne zemelen en een zeer egale en bruine kruim.

TOEPASSING: fijn volkorenbrood

ALL
IN
MIX

INTEGRAAL
MEEL

BRUIN BOERENBROOD

25% volgraantarwemeel, het lichtste in zijn soort. Aan de tarwebloem zijn grove tarwebrokjes en een kleine hoeveelheid roggebloem toegevoegd.

TOEPASSINGEN: licht, bruin, grof boerenbrood

INTEGRAAL
MEEL



DONKERBRUIN BROOD

100% VOLKORENMENGELING van de allersterkste tarwevariëteiten. Goede verwerkbaarheid en aanzienlijk volume. Bevat geroosterde mout voor meer kruimkleur.

TOEPASSINGEN: donker en fijn volkorenbod

ALL
IN
MIX

INTEGRAAL
MEEL



VOLKORENSPELTBROOD

100% grof gemalen VOLKORENSPELTMEEL.

Spelt is een 'oergraan' met een hoge voedingswaarde en kent een opmars in onze broodcultuur. Het speltgraan wordt door velen beter verteerd dan tarwe. Het gehalte aan mineralen en vitaminen is hoger dan bij andere granen waardoor spelt meer koper, zink, ijzer, magnesium en fosfor bevat.

TOEPASSINGEN: volkorenspeletbrood

ALL
IN
MIX

INTEGRAAL
MEEL



• HORTA •



JAGERBROOD

Mengeling voor de bereiding van een vrij **DONKER EN COMPACT MEERGRANENBROOD** op basis van tarwe en rogge. Bevat zonnebloempitten, lijnzaad en sojablokken. Het zuurdesemppoeder en de kleurmout zorgen voor de kleur en een sterk aromatisch broodje.

MENGELING



MULTIGRANENBROOD

Mengeling voor een rijkgevuuld meergranen- en zadenbrood. De granen bestaan uit tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst. Aangevuld met zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes.

MENGELING



MAYA BROOD

ALL
IN
MIX

MENGELING

Meergranenmengeling voor een **KNAPPERIG WIT BROOD**, met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en sojavezels. Deze zorgen voor kromtheid en een heel aangename smaak en aroma.

Arm aan verzadigde vetten. Past in een cholesterolverlagend dieet, met margarine of olie als vetstof.

HAVERZEMELEN BROOD

MENGELING

70% volkorenmengeling van tarwebloem met haverzemelen en tarwekiemen.





*Toepassingen:
donker meer-
granenbrood, met
extra aroma dankzij
zuurdesem en
kleurmout*

MENGELING

MALTGRAIN BROOD

DONKER MEERGRANENBROOD met een bitterzoete smaak. Tarwe- en roggemengeling met een hoge concentratie aan twee soorten lijnzaad, haver- en roggevlokken, sesamzaad en zonnebloempitten. De aanwezigheid van tarwe- en roggezuurdesem en gegrilde mout versterken de typische smaak, geur en kleur van het brood.

CAMPUS BROOD

Uniek **MEERGRANEN- EN ZADENBROOD**, bevat onder andere pompoenpitten en bruin lijnzaad.

MENGELING





MENGELING

MAÏS BROOD

Mengeling voor **KRUIDIG, KLEURRIJK MAÏSBROOD** en allerhande krokant gebak. Bevat geëxtrudeerde maïs, maïsbloem, tarwebloem, soja en zonnebloempitten. De curry zorgt voor een licht kruidige smaak en een bijzonder mooie, gele kleur.

ALL
IN
MIX

MENGELING

OERGRANEN BROOD

Broodmengeling op basis van spelt en samengesteld uit 9 granen en zaden. Met zowel gekende als vergeten ingrediënten en de pure smaak van verschillende 'oergranen'. Bevat onder meer spelt, rogge, quinoa, teff, gerst, haver, boekweit en gierst.



ZWARTE WOOD BROOD

Krachtige mengeling voor een zeer donker, aromatisch en krachtig meergranen- en meerzadenbrood. Bevat gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Deze broodmix is verlaagd in zoutgehalte en bevat gejodeerd zout.

ALL
IN
MIX

MENGELING

Gezond broodje
met verlaagd
zoutgehalte



5 GRANEN EN 4 ZADEN BROOD

Mengeling voor een **DONKER MEERGRANENBROOD** op basis van 5 granen (tarwebloem en rogge-, gerste-, haver- en maïsvlokken) en 4 zaden (sesam, soja, zonnebloempitten en bruin lijnzaad).

ALL
IN
MIX

MENGELING

CRUNCHY BROOD

Mengeling voor een stevig gevuld en **KNAPPERIG MEERGRANENBROOD**. De granen bestaan uit tarwe, rogge, maïs, spelt en soja, aangevuld met lijnzaad, rode en gele ongepelde gierst, zonnebloempitten en pompoenpitten.



ALL
IN
MIX

MENGELING



6 GRANEN BROOD

Deze mengeling voor **LICHT MEERGRANENBROOD** is een mengeling van tarwe- en speltbloem, vlokken van tarwe, rogge, maïs, haver en gerst.

MENGELING

OMEGA 3 BROOD

Mengeling voor de bereiding van een licht meerzadenbroodje verlaagd in natrium en bron van vezels en omega 3. Het aanwezige lijn- en chiazaad, haver en soja zijn een plantaardige bron van omega-3-vetzuren. Dat zijn meervoudig onverzadigd vetten, waaraan positieve eigenschappen worden toegeschreven. Deze mengeling is verlaagd in zoutgehalte en bevat gejodeerd zout.

ALL
IN
MIX

MENGELING

*Gezond
broodje met
verlaagd zout-
gehalte. Rijk aan
omega 3 (bewezen
gezondheids-
voordelen)*

BROOD MET POMPOENPITTEN

Mengeling voor een meergranenbrood met pompoenpitten.

ALL
IN
MIX



ROGGEBROOD

Fijn integraal gemalen, puur **VOLKOREN** roggemeel.

TOEPASSINGEN: roggebroomd

100%
INTEGRAAL
MEEL

*Rogge-
meel is zeer
smaakvol. Ideaal
in combinatie met
tarwebloem of
broodverbeteraar
voor meer
volume.*



*Voor een zeer
compact brood.
Liever luchtiger?
Voeg dan brood-
verbeteraar toe, of
vermeng dit met
bloem.*

VOLKOREN BRUIN BROOD

De fijnste van 100% integrale
tarwemeeltypes.

TOEPASSINGEN: donker en fijn
volkorenbrood

100%
INTEGRAAL
MEEL

KOOLHYDRAATARM BROOD

Past perfect in een koolhydraatarm dieet

Mengeling voor een vezelrijk meer-granenbrood dat bijna 50% minder verteerbare koolhydraten bevat dan een standaard wit brood. De vele aanwezige zaden leveren extra eiwitten en vezels aan. Het verlaagde zout en koolhydraatgehalte draagt bij tot een gezond voedingspatroon.

ALL
IN
MIX

MENDELING



GLUTENVRIJ

Lekker én gezond

Keuze uit ontzettend veel glutenvrije opties om eindeloos mee te gaan experimenteren. Ontdek ons boekweitmeel, teffmeel, quinoabloem, haverhoutbloem, rijstbloem. Maar ook onze pannenkoekenmix, witte broodmix, cakemix en vezelrijke broodmix.



DESSERTEN

Zoete lekkernijen voor groot en klein

Krijg je bezoek, organiseer je een feestje of bak je gewoon graag dessertjes met de (klein)kinderen? Tof! Met deze dessertmixen kan er niets mislopen: een eenvoudig recept volgen en smullen maar.



Ontdek onze
RECEPTEN op
[horta.org/
heerlijkerecepten](https://horta.org/heerlijkerecepten)



AMERICAN COOKIES

Maak nu zelf de iconische american cookies, beschikbaar met of zonder vanille.

CUPCAKES

Met deze mix maak je in een handomdraai de heerlijkste cupcakes.



KOEKJES

Zelf koekjes maken? Met deze makkelijke mix tover je in geen tijd die overheerlijke koekjesgeur in je keuken.



SPECULAAS

Met deze speculaasmix maak je zelf speculaas in een handomdraai. Zo gemakkelijk dat zelfs de sint er jaloers op is!

FRANGIPANE

Zin in een heerlijke amandelcake of een frangipanetaart? Met deze frangipanemix kan je elke bakuitdaging aan.



CAKE

Een cake bakken was nog nooit zo makkelijk. Gebruik deze mix als basis voor al je creaties.



BISCUIT

Deze biscuitmix is de perfecte basis voor al je taarten en gebak. Probeer zeker ook eens de chocoladevariant uit van deze luchtige taartbodem.

BANKETBAKKERSROOM

Deze banketbakkersroom is een heerlijke room om taarten, soezen en gebak mee te vullen. De mix is van ambachtelijke banketbakkerskwaliteit en dat proef je.





BROWNIES

Zin in een overheerlijke, smeuïge chocoladebrownie? Dan is deze mix perfect! Hij is rijk aan chocolade en staat garant voor een volle smaakbeleving.

SOEZEN

Mix voor het bakken van grote en kleine soezen. Je kan deze mix ook gebruiken voor het bakken van eclairs.

BOTERCRÈME

Deze zeer luchtige en romige botercrème is geschikt als taartvulling of als topping voor cupcakes. Eenvoudig en makkelijk te bereiden.



PANNENKOEKEN

Zet jij straks de lekkerste zelfgemaakte (spelt)pannenkoeken op tafel? Deze kant en klare mixen zijn klaar in een handomdraai.

WAFELS

Niets gaat boven de geur van vers gebakken wafels. Met deze mixen tover je zo de twee bekendste varianten op tafel.



DECORATIES

Broodje gebakken? Tijd voor de afwerking

Smaakis alles, maar het oog wil ook wel wat hebben. Tijd om onze baksels te **DECOREREN!** En ook daarvoor vind je bij Horta ontzettend veel mogelijkheden. Je kan je brood afwerken met gezonde ingrediënten zoals **noten, zaden** of **rozijnen** of samen met de kinderen je desserts versieren met **chocoladeschilfers** of **amandelpoeder!**

TIP: je kan zelfs je eigen, gezonde **granola** maken.




BENODIGDHEDEN

Alles om makkelijk te bakken

Om zelf lekker brood en gebak te maken vind je in onze winkels een ruim assortiment aan bakbenodigdheden:

- **Bakplaten en bakvormen:** broodvorm, cakevorm, pizzavorm, taartvorm, bakplaat,...
- **Keukengerei:** spuitzak, spatel, klopper, uitsteekvorm, borstel, maatbeker, deegrol, pannenkoek,...
- **Elektrisch keukengerei:** broodbakmachine, weegschaal,...



Horta is een groep van **meer dan 50 winkels** en dé specialist in tuin, dier, huis & hobby. Dankzij onze **jarenlange ervaring** en liefde voor het vak, kan je altijd rekenen op **professioneel advies** en een uitstekende **service**. En natuurlijk: een enorm aanbod producten van de **beste kwaliteit**. Dat is onze garantie.

WELKOM BIJ HORTA.

www.horta.org

• **HORTA** •
TUIN & DIER